



## AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

**Dispensa nº: 179/2025      Processo nº: 218/2025**

**Início do recebimento das propostas: 23/07/2025 às 00h00**

**Data fim de recebimento de propostas: 28/07/2025 às 08h00**

**Julgamento da Proposta: 28/07/2025 às 09h30**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO** CNPJ: 46.578.530/0001-12, por intermédio do Departamento de Compras e Licitações, comunica aos interessados que realizará compra na modalidade **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, do tipo **MENOR PREÇO com critério de julgamento menor preço por global – Processo nº 218/2025**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM ATENDIMENTO ÀS ATIVIDADES DO CRAS E PARA OS CURSOS DO PROGRAMA DE GERAÇÃO DE RENDA DOS PROGRAMAS SOCIAIS, CONFORME A SOLICITAÇÃO NO PROCESSO ADMINISTRATIVO 366/2025 PRÉ-EMPENHO: 615/2025, SOLICITAÇÃO DE COMPRA 611/2025**, que será regida pelo do art. 75, inciso II, nos termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio da plataforma de contratações – BLL – [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)

### **I. DO OBJETO:**

1. **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM ATENDIMENTO ÀS ATIVIDADES DO CRAS E PARA OS CURSOS DO PROGRAMA DE GERAÇÃO DE RENDA DOS PROGRAMAS SOCIAIS.**

### **II. DA PARTICIPAÇÃO:**

1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que tiverem em atividade econômica compatível com o seu objeto.

### **III. DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

1. Os interessados deverão encaminhar as suas propostas por meio da plataforma de contratações – BLL – [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) até a data prevista no preâmbulo deste documento, juntamente com a documentação de habilitação e qualificação necessária, conforme as especificações constantes no anexo abaixo. Encerrado o prazo, a Administração Pública escolherá dentre as propostas ofertadas, a de menor preço, desde que esteja dentro do valor de mercado. A Administração se reserva o direito de prorrogar o prazo de recebimento das propostas de acordo como julgar necessário.
2. As propostas deverão ser elaboradas com até duas casas decimais, ex.: 0,01. Em caso de recebimento de propostas com três ou mais casas decimais, os valores serão arredondados para cima.
3. Não haverá etapa de lances.

### **IV. SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

1. Apurado o vencedor, a Prefeitura decidirá sobre a contratação, por meio de manifestação motivada no processo físico, sem que disso resulte, para o proponente, direito a qualquer indenização ou reclamação.
2. Será contratada a empresa que apresentar proposta de menor valor, desde que esteja devidamente habilitada para contratar com a Administração Pública e que atenda aos requisitos apontados
3. Não estando a empresa que apresentou o menor valor habilitada, será convocada a empresa com a proposta de segundo menor valor, e assim sucessivamente.

### **V. DA HABILITAÇÃO**

#### **1. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**



- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Certidão de Regularidade com a Fazenda **Municipal** (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos de Tributos Municipais), do domicílio ou sede do licitante;
- c) Certidão de Regularidade com a Fazenda **Estadual** (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos de Tributos Estaduais), do domicílio ou sede do licitante;
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais (**inclusive as contribuições sociais**) e à Dívida Ativa da União.
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- g) Para habilitação das licitantes serão aceitas certidões negativas ou certidões positivas com efeito de negativa, nos termos da legislação vigente.
- h) Registro de empresa- Declaração de firma individual; inscrição do ato constitutivo; contrato social; e alterações sociais que houver.
- i) Documento de identificação do titular e dos Sócios- RG/CPF ou CNH.

## 2 – DISPOSIÇÕES GERAIS:

2.1. As certidões deverão estar com seu prazo de validade em vigor. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, salvo a certidão de falência referida no subitem “g”.

2.2. Não serão aceitos, para habilitação das licitantes, protocolos de pedido de certidões. No caso de impossibilidade de emissão das certidões por inatividade do órgão emitente ou em caso fortuito ou força maior, serão aceitos os respectivos protocolos cuja validade estará suspensa até a devida comprovação de regularidade, cessados os motivos que levaram a não apresentação das certidões.

## VI. DA CONTRATAÇÃO:

1. Após a autorização da Autoridade Competente, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
2. As obrigações decorrentes desta contratação consubstanciar-se-ão na própria Nota de Empenho.

## VII. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA DISPENSA:

1. Os serviços deverão ser executados, conforme **consta do Termo de Referência**.

## VIII. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

1. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
  - a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
    - a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
  - b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
    - b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

## IX. DA FORMA DE PAGAMENTO:

1. O prazo de pagamento será de até **30 (trinta) dias** do ateste da nota fiscal do objeto desta contratação, com a entrega na Unidade Requisitante dos documentos discriminados a seguir:



- 1.1 Primeira via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura,
- 1.2 Fatura no caso de apresentação de Nota Fiscal,
2. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão)acompanhar os demais documentos citados.
3. Caso ocorra a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que forem cumpridas.

**X. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO:**

1. São aplicáveis as sanções previstas no Título IV, capítulo I, da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas pertinentes.
2. O licitante ou contratado que descumprir qualquer das cláusulas deste aviso ou do instrumento contratual ficará sujeito às penalidades previstas nos artigos 156 e 162 da Lei Federal nº 14.133/21.

**3. DAS MULTAS – em cada caso, aplicar-se:**

- 3.1. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a Contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) do valor, tendo como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento;
- 3.2. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega;
- 3.3. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a Contratada possuir com o MUNICÍPIO DE PEDRO DE TOLEDO/SP, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas;
- 3.4. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento);
- 3.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, quando for o caso, será cobrada judicialmente;
- 3.6. As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis;
- 3.7. O prazo para o pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

**XI. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

1. As normas disciplinadoras desta contratação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**2. Integram o presente Aviso:**

Anexo I – modelo-padrão de proposta comercial;

3. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da contratação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da cidade DE PEDRO DE TOLEDO/SP.

Pedro de Toledo, 22 de Julho de 2025.

**PAULO EDUARDO ALVES FERREIRA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA DE CONSUMO  
DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE
12/06/2025.	Departamento de Assistência Social

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA / DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Suellyn Ap. Tomaz Lima E-mail:assistenciasocial@pedrodetoledo.sp.gov.br	Departamento de Assistência Social

**1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a necessidade aquisição de materiais para o Departamento, CRAS e para os Cursos do Programa de Geração de Renda dos Programas Sociais, sob a forma de entrega INTEGRAL, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

ITEM	CÓD. DO ITEM SIST	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE AQUISIÇÃO
01	<b>Bolinho – redondo – sabor Chocolate, com recheio cremoso e sem cobertura</b> O Bolinho De Chocolate Sem Recheio 40 gramas é a escolha perfeita para quem busca um lanche prático e delicioso. Com um display contendo 16 unidades, cada bolinho possui uma massa fofinha e é uma excelente fonte de vitaminas. Ideal para ser levado na lancheira ou para ser consumido nos lanchinhos ao longo do dia, este bolinho redondo de sabor chocolate não possui cobertura. É importante destacar que não é livre de glúten, lactose, nem é light, vegano ou vegetariano. O produto é novo e faz parte da linha Mini Bolo Lanche Escolar, com validade garantida.	UN	05 Kit com 56 Unidades
02	<b>Bolinho – redondo – sabor Morango, com recheio cremoso e sem cobertura</b> O Bolinho De Morango Sem Recheio 40 gramas é a escolha perfeita para quem busca um lanche prático e delicioso. Com um display contendo 16 unidades, cada bolinho possui uma massa fofinha e é uma excelente fonte de vitaminas. Ideal para ser levado na lancheira ou para ser consumido nos lanchinhos ao longo do dia, este bolinho redondo de sabor chocolate não possui cobertura. É importante destacar que não é livre de glúten, lactose, nem é light, vegano ou vegetariano. O produto é novo e faz parte da linha Mini Bolo Lanche Escolar, com validade garantida.	UN	05 Kit com 56 Unidades
04	<b>Fermento para Bolo 100gr</b> O Fermento Químico em Pó é um agente levedante utilizado na culinária para fazer massas crescerem e ficarem mais leves. Ele é composto principalmente de bicarbonato de sódio (também conhecido como bicarbonato de sódio alimentar) e um ácido ácido tartárico ou ácido fosfórico.	UN	30
05	<b>Geléia de Goiaba 200 gr</b> Produzida com polpa natural da goiaba, enriquecida com biomassa de banana verde, sem adição de corantes, aromatizantes e conservantes químicos.	UN	30
06	<b>Leite UHT Integral 1 litro</b> Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico.	CX	10 Caixas (com 12)



07	<b>Maionese Pote com 500 gr</b> Maionese Tradicional com sabor tradicional e cremosidade incomparável transforma seus lanches e refeições em. Com ingredientes de alta qualidade selecionados de fazendas sustentáveis e óleo de soja, sendo este óleo fonte de ômega 3 e 6 .	UN	30
08	<b>Milho verde sache 170gr</b> Este milho é ideal para preparar saladas, tortas, pizzas, e pratos típicos como o arroz carreteiro ou o escondidinho. Além disso, pode ser usado como acompanhamento em pratos principais, dando um toque especial a carnes e aves.	UN	100
09	<b>Queijo ralado 100 Gr</b> O queijo parmesão ralado é versátil e tem um aroma marcante. Pode ser usado em massas, para gratinar e em diversos pratos.	UN	30
10	<b>Refresco em Pó sabor Laranja 1 kg</b> Refresco em Pó Sabor Laranja 1kg: Refresco em pó já adoçado e pronto para uso, bastando adicionar água. Pode ser utilizado em refresqueiras, bem como no preparo de coquetéis e caldas de sobremesas. Rende 50 porções de 200ml.	UN	50
11	<b>Refresco em Pós sabor Uva 1 kg</b> Refresco em Pó Sabor Laranja 1kg: Refresco em pó já adoçado e pronto para uso, bastando adicionar água. Pode ser utilizado em refresqueiras, bem como no preparo de coquetéis e caldas de sobremesas. Rende 50 porções de 200ml.	UN	50
12	<b>Requeijão Cremoso 500 gramas</b> Requeijão Cremoso Tradicional 500g Com textura delicada e suave, é conhecido por seu sabor equilibrado, que combina com diferentes acompanhamentos. Versátil, pode ser consumido com pães, torradas, biscoitos e também utilizado como ingrediente no preparo de variadas receitas.	UN	30
13	<b>Salsicha Tradicional</b> CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, ÁGUA (10,52%), CARNE DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, PROTEÍNA DE SOJA (3,61%)*, AMIDO (1,63%), SAL, PELE DE FRANGO, CEBOLA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS E AROMA NATURAL DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, CORANTES: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO**, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE DE COR: ÁCIDO FOSFÓRICO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DADOS MICROBIOLÓGICOS A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO PRODUTO É ASSEGURADA PELA EMPRESA ATENDENDO ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	KG	20
14	<b>Sardinha em lata 125gr</b> Sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível, sal, aromas naturais (óleo essencial de limão, óleo essencial de pimenta, óleos resina de cebola, alho e coentro) e realçador de sabor glutamato monossódico. Não contém conservantes.	UN	100
15	<b>Seleta de Legumes 200gr</b> SELETA DE LEGUMES contém batata em cubos, cenoura em cubos e ervilha, todos cozidos no ponto ideal para você usar no preparo de sopas, saladas, refogados e outras diversas receitas em poucos minutos, ganhando tempo na cozinha.	UN	100

1.2. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

### 1.3. Especificação do Objeto:

#### **Bolinho – redondo – sabor Chocolate, com recheio cremoso e sem cobertura**

O Bolinho De Chocolate Sem Recheio 40 gramas é a escolha perfeita para quem busca um lanche prático e delicioso. Com um display contendo 16 unidades, cada bolinho possui uma massa fofinha e é uma excelente fonte de vitaminas. Ideal para ser levado na lancheira ou para ser consumido nos lanchinhos ao longo do dia, este bolinho redondo de sabor chocolate não possui cobertura. É importante destacar que não é livre de glúten, lactose, nem é light, vegano ou vegetariano. O produto é novo e faz parte da linha Mini Bolo Lanche Escolar, com validade garantida.

#### **Bolinho – redondo – sabor Morango, com recheio cremoso e sem cobertura**



O Bolinho De Morango Sem Recheio 40 gramas é a escolha perfeita para quem busca um lanche prático e delicioso. Com um display contendo 16 unidades, cada bolinho possui uma massa fofinha e é uma excelente fonte de vitaminas. Ideal para ser levado na lancheira ou para ser consumido nos lanchinhos ao longo do dia, este bolinho redondo de sabor chocolate não possui cobertura. É importante destacar que não é livre de glúten, lactose, nem é light, vegano ou vegetariano. O produto é novo e faz parte da linha Mini Bolo Lanche Escolar, com validade garantida.

**Fermento para Bolo 100gr**

O Fermento Químico em Pó é um agente levedante utilizado na culinária para fazer massas crescerem e ficarem mais leves. Ele é composto principalmente de bicarbonato de sódio (também conhecido como bicarbonato de sódio alimentar) e um ácido ácido tartárico ou ácido fosfórico.

**Geléia de Goiaba 200 gr**

Produzida com polpa natural da goiaba, enriquecida com biomassa de banana verde, sem adição de corantes, aromatizantes e conservantes químicos.

**Leite UHT Integral 1 litro**

**Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico.**

**Maionese Pote com 500 gr**

Maionese Tradicional com sabor tradicional e cremosidade incomparável transforma seus lanches e refeições em. Com ingredientes de alta qualidade selecionados de fazendas sustentáveis e óleo de soja, sendo este óleo fonte de ômega 3 e 6 .

**Milho verde sache 170gr**

Este milho é ideal para preparar saladas, tortas, pizzas, e pratos típicos como o arroz carreteiro ou o escondidinho. Além disso, pode ser usado como acompanhamento em pratos principais, dando um toque especial a carnes e aves.

**Queijo ralado 100 Gr**

O queijo parmesão ralado é versátil e tem um aroma marcante. Pode ser usado em massas, para gratinar e em diversos pratos.

**Refresco em Pó sabor Laranja 1 kg**

Refresco em Pó Sabor Laranja 1kg: Refresco em pó já adoçado e pronto para uso, bastando adicionar água. Pode ser utilizado em refresqueiras, bem como no preparo de coquetéis e caldas de sobremesas. Rende 50 porções de 200ml.

**Refresco em Pós sabor Uva 1 kg**

Refresco em Pó Sabor Laranja 1kg: Refresco em pó já adoçado e pronto para uso, bastando adicionar água. Pode ser utilizado em refresqueiras, bem como no preparo de coquetéis e caldas de sobremesas. Rende 50 porções de 200ml.

**Requeijão Cremoso 500 gramas**

Requeijão Cremoso Tradicional 500g Com textura delicada e suave, é conhecido por seu sabor equilibrado, que combina com diferentes acompanhamentos. Versátil, pode ser consumido com pães, torradas, biscoitos e também utilizado como ingrediente no preparo de variadas receitas.

**Salsicha Tradicional**

**CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, ÁGUA (10,52%), CARNE DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, PROTEÍNA DE SOJA (3,61%)\*, AMIDO (1,63%), SAL, PELE DE FRANGO, CEBOLA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS E AROMA NATURAL DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, CORANTES: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO\*\*, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE DE COR: ÁCIDO FOSFÓRICO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DADOS MICROBIOLÓGICOS A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO PRODUTO É ASSEGURADA PELA EMPRESA ATENDENDO ÀS LEGISLAÇÕES VIGENTES.**

**Sardinha em lata 125gr**

Sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível, sal, aromas naturais (óleo essencial de limão, óleo essencial de pimenta, óleos resina de cebola, alho e coentro) e realçador de sabor glutamato monossódico. Não contém conservantes.

**Seleta de Legumes 200gr**

SELETA DE LEGUMES contém batata em cubos, cenoura em cubos e ervilha, todos cozidos no ponto ideal para você usar no preparo de sopas, saladas, refogados e outras diversas receitas em poucos minutos, ganhando tempo na cozinha.

**1.4.** Faz se necessário a contratação de empresa especializada na distribuição de materiais de gêneros alimentícios para o Departamento, CRAS e para os Curso do Programa de Geração de Renda dos Programas Sociais .

**1.5. Da Contratação:**

1.5.1. Não será necessário firmar instrumento de contrato, conforme disposto no art. 95, da Lei 14.133/21, sendo este substituído por, AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.



## **2. DOS LOTES**

### **2.1. Do agrupamento de itens em lotes:**

Na presente contratação não haverá agrupamento de itens distintos em lotes.

## **3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

4. Justifica-se a que aquisição é pelo fato, de necessidade do Departamento, CRAS e para confecção de lanches dos cursos de Geração de Renda dos Programas Sociais ofertado pelo CRAS, por isso há necessidade, da aquisição.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **5.1. Da participação de consórcios:**

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

### **5.2. Da Subcontratação:**

5.2.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

### **5.3. Da Sustentabilidade:**

5.3.1. Não serão exigidos critérios de sustentabilidade na presente contratação.

### **5.4. Da indicação de marcas ou modelos:**

5.4.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

### **5.5. Da vedação de utilização de marca ou modelo:**

5.5.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

### **5.6. Da exigência de carta de solidariedade:**

5.6.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

### **5.7. Da Garantia da Contratação:**

5.7.1. Não será exigida garantia de execução da contratação para este objeto.

## **6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **6.1. Da forma de seleção e critério de julgamento da proposta:**

6.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CONTRATAÇÃO DIRETA, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de MENOR PREÇO, CONFORME ARTIGO 33, DA LEI FEDERAL Nº. 14.133/21.

### **6.2. Dos critérios de aceitabilidade da proposta:**

6.2.1. A proposta comercial deverá SER INSERIDA NO SISTEMA ELETRONICO, NO CAMPO PRÓPRIO e conter minimamente as seguintes informações:

6.2.1.1. Descrição completa e detalhada dos itens propostos, incluindo marca e modelo ofertados;

6.2.1.2. Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre o fornecimento;

6.2.1.3. Validade da proposta de 60 (SESSENTA) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do instrumento convocatório.

6.2.1.4. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com DUAS CASAS DECIMAIS.

6.2.2. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

6.2.2.1. O instrumento de procuração, deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, com firma reconhecida em Cartório ou por meio de assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).



6.2.3. Os fornecedores deverão enviar, via sistema eletrônico, juntamente com a proposta comercial, FICHA TÉCNICA que identifique o produto ofertado e todas as suas características tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes as demandadas neste Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.2.4. A exigência destes documentos é meio legal de garantir que o produto ofertado pelo fornecedor atende integralmente o descritivo especificado pela Administração.

6.2.5. Aceitabilidade da proposta atende a necessidade do serviço público.

6.2.6. Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

6.2.6.1. Contiverem vícios insanáveis;

6.2.6.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

6.2.6.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

6.2.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.2.7. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

#### **6.2.8. Da Amostra:**

6.2.8.1. Não será exigida a apresentação de amostras nessa contratação.

### **7. EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **7.1. Prazo de Entrega:**

7.1.1. O prazo de entrega do objeto é de até dez dias úteis contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento.

#### **7.2. Do Local e Horário de Entrega:**

7.2.1. As aquisições deverão ser entregues no seguinte endereço: Avenida São José 286-Centro, das 08:00 às 17:00 hrs.

#### **7.3. Das Condições de Recebimento:**

7.3.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e pela fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes na nota de empenho, no termo de referência e na proposta.

7.3.2. Os bens serão recebidos definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação, que deverá acontecer em até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento provisório.

7.3.3. O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão-de-obra necessária.

7.3.4. O recebimento/aprovação do(s) produto(s) pelo Contratante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078, de 1990.

7.3.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.3.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, notificando-se ao fornecedor para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.3.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.



7.3.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e na proposta comercial, devendo ser substituídos no prazo de até CINCO DIAS dias úteis, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## **8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.3. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o fiscal do contrato dará ciência ao Contratado, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas, determinando prazo para a correção.

8.4. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.4.1. Caberão ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

8.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

8.7. O Contratante reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações deste termo de referência, do instrumento convocatório e de seus anexos, e da proposta comercial do Contratado.

8.8. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

8.9. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

## **9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

9.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 30 (trinta) dias corridos contados da data da entrega definitiva do produto e respectivo aceite do Contratante.

9.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.2.1. O prazo de validade;

9.2.2. A data da emissão;

9.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

9.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

9.2.5. O valor a pagar; e

9.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

9.4. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.



9.5. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

9.6. No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia –SELIC. Não se aplica.

9.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.8. Independentemente do percentual de tributo inserido pelo Contratado na planilha de custo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.9. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES**

### **10.1. Do Contratante:**

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, e atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os bens entregues, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

10.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento.

10.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

10.1.10. Aplicar ao Contratado as sanções legais e regulamentares.

10.1.11. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.12. Disponibilizar local adequado para o fornecimento do objeto.

### **10.2. Do Contratado:**

10.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

10.2.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

10.2.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990;

10.2.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



- 10.2.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.2.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução contratual e/ou fornecimento do objeto e/ou dos materiais empregados;
- 10.2.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.2.1.7. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento;
- 10.2.1.8. Responsabilizar-se pela garantia dos produtos entregues e dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência;
- 10.2.1.9. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 10.2.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato;
- 10.2.1.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 10.2.1.12. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 10.2.1.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.2.1.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.2.1.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.2.1.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea d, art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2.1.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 10.2.1.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 10.2.1.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 10.2.1.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 10.2.1.21. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;



10.2.1.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

#### **11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. O Contratado que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 14.133, de 2021, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções dispostas no seu art. 156, sendo observados ainda, quando couber, o disposto nos arts. 157 a 163 da mesma Lei.

11.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental ao processo de contratação ou ao processo de execução contratual que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Contratado.

11.3. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.4. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

11.5. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação do Contratado de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

#### **12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

12.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 5.916,70 (cinco mil, novecentos e dezesseis reais e setenta centavos).

#### **13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei 1.731 de 23/11/2023.

13.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:3.390.30.00.

13.2. A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.



## ANEXO II

### MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

#### TIMBRADO DA EMPRESA

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM ATENDIMENTO ÀS ATIVIDADES DO CRAS E PARA OS CURSOS DO PROGRAMA DE GERAÇÃO DE RENDA DOS PROGRAMAS SOCIAIS.

Item	Descrição	Especificação	Marca	UN	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	BOLINHO REDONDO 40 GRAMAS	SABOR CHOCOLATE 5 KITS COM 56 UNIDADES		UN	280	R\$ 1,90	R\$ 531,08
2	BOLINHO REDONDO 40 GRAMAS	SABOR MORANGO 5 KITS COM 56 UNIDADES		UN	280	R\$ 1,90	R\$ 531,08
3	FERMENTO EM PO QUÍMICO 100G			PT	30	R\$ 3,57	R\$ 106,95
4	GELEIA	SABOR GOIABA		UN	30	R\$ 9,82	R\$ 294,45
5	LEITE INTEGRAL UHT			UN	120	R\$ 5,04	R\$ 604,80
6	MAIONESE - POTE C/ 500 G			UN	30	R\$ 6,19	R\$ 185,63
7	MILHO VERDE 170GR			UN	100	R\$ 3,43	R\$ 342,75
8	QUEIJO RALADO 100GR			PCT	30	R\$ 7,27	R\$ 218,03
9	REFRESCO EM PO "DIVERSOS SABORES" C/01 KG	SABOR LARANJA		PCT	50	R\$ 14,30	R\$ 714,75
10	REFRESCO EM PO "DIVERSOS SABORES" C/01 KG	SABOR UVA		PCT	50	R\$ 14,30	R\$ 714,75
11	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL			UN	30	R\$ 15,42	R\$ 462,53
12	SALSICHA			KG	20	R\$ 10,90	R\$ 217,90
13	SARDINHA EM OLEO			LTA	100	R\$ 5,42	R\$ 541,75
14	SELETA DE LEGUMES 200 GR			UN	100	R\$ 4,50	R\$ 450,25
							R\$ 5.916,70

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ .....(por extenso)

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

ENDEREÇO ELETRÔNICO

DADOS BANCÁRIOS: indicar Banco/Agência/Conta corrente

VALIDADE DA PROPOSTA: